

Belgian Blonde

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **27**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (28.6%)	80 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (3.6%)	81 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (3.6%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Styrian Golding	60 g	100 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	40 g	30 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs